# OENOTANNIN FRAÎCHEUR

**Complexe de tanins spécialement formulé pour améliorer et maintenir dans le temps la fraîcheur aromatique des vins blancs et rosés**

## CARACTERISTIQUES

**OENOTANNIN FRAÎCHEUR** est un complexe de tanins spécifiquement formulé pour répondre aux besoins des vinificateurs désireux de renforcer et d'améliorer les aspects aromatiques des vins blancs et rosés modernes. Sa formulation complexe lui permet d'agir sur le potentiel d'oxydo-réduction des vins et ainsi de limiter la réaction à l'oxydation des vins issus de cépages sensibles. **OENOTANNIN FRAÎCHEUR** peut également être utilisé lors des millésimes caractérisés par une sensibilité accrue des vins à l'oxydation.

## PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

La composante gallique **d'OENOTANNIN FRAÎCHEUR** renforce l'aptitude de la résistance des vins à l'oxydation en consommant l'oxygène dissout. Sa composante ellagique apporte de la fraîcheur en diminuant le potentiel d'oxydo-réduction initial du vin. Enfin, la composante de tannins condensés renforce la résistance à l'oxydation des vins dans le temps.

## APPLICATIONS

**OENOTANNIN FRAÎCHEUR** s'utilise en fin d'élevage ou au moment de la préparation des vins à la mise. Il s'utilise de préférence sur les vins blancs mais peut être aussi utilisé sur vins rosés.

## DOSE D'EMPLOI

**Doses conseillées :**
De 1 à 10 g/hL en fonction de la structure du vin et de l'effet désiré.
Des essais préalables sont fortement conseillés afin de déterminer la dose optimale.

## MODE D'EMPLOI

Disperser **OENOTANNIN FRAÎCHEUR** dans le vin à traiter (1 kg/10 litres). Incorporer au vin, puis réaliser un léger remontage afin d'obtenir une bonne homogénéisation.

**Précaution d'utilisation :**
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## INGREDIENTS

Complexe de tanins galliques, ellagiques et condensés extraits à l'eau et/ou l'alcool, polyphénols totaux > 65%.



SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

## CONDITIONNEMENT

250 g

## CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert: à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*



SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company